



→ LA RECENSIONE

Ecco la "sinfonia gustativa"

GIOVANNI TESIO

Un libro che comincia con l'az-zardo di una casistica e che finisce con una carta sacrosanta dei diritti e dei doveri ospitali. Questo, in sintesi estrema, è «Dire fare mangiare», che Luca Iaccarino - gourmet di papilla compulsiva - ha appena pubblicato dall'editore torinese add (pp. 254, euro 15), congiungendo «savoir» e «savour faire». Quattro storie che disegnano i quattro movimenti di una sinfonia gustativa: larghetto, andante con molto moto, scherzo e finale (allegro). Tutto al di fuori dei «sanctus sanctus sanctus» che si sentono intonare nelle chiese consacrate dai più illuminati tromboni, dai più discettanti conoscitori delle segrete «entrailles», ovverosia «viscere»

all'italiana. Qui accade che la scienza si congiunga a inco-scienza e che la pagina sussulti nelle felicissime gobbe di un dire brillantissimo. Prima una passata a Montecarlo da Ducasse, poi una faticata a Revigliasco da Fra' Fiusch, quindi una passeggiata a Palermo tra Vuc-ciria e Ballarò, infine un'ospita-ta in casa propria per amore sperimentale e per gioia di acco-glienza. Quattro storie che indi-cano i quattro punti di un fonda-mentale orientamento gastro-pop (nel senso di popolare): l'alto, il dietro (il «backstage»), il basso e il dentro. Ma su tutto - accanto al tono pieno di bollicine - un unico trionfo: quello dei semplici; i gusti classici, insom-ma; le materie prime, le cose es-senziali. In tempi di postmoder-no, una consolazione.

Iaccarino è un quarantenne

che si muove con debita - ironi-ca - allegria maneggiando le pa-role come attrezzi da gioco, giu-sto per evocare i giocolieri cine-si che tengono «i soliti otto piat-ti» in bilico sulla testa o magari gli equilibristici «zumber» di mio nipote. E c'è persino un Brillat Savarin che mi piace tra-sformare in un invitante Savant Brillantin: «La scoperta di un nuovo piatto rende un uomo più felice della scoperta di una stel-la». A vincere è sempre il corpo, ancorché la mente ci metta i suoi quid. E anche qui, tanta ete-rogenesi dei fini, come nel possi-bile caso della salsa tonnata su cui Iaccarino sosta con gusto. La casualità in cucina? Massì, purché si stia ben attenti a non fidarsene troppo, a non abusar-ne, perché la cucina è di fatto - senza darsela a scienza infusa - esattezza di gesti e ingegnosa

saldatura di tradizione e di in-venzione, miscela quanto mai in-sidiosa, come ben si dimostra l'ultima delle quattro storie.

Dopodiché ci può anche sta-re la matita rossoblu: con tanti bei circonflessi sulle paroline francesi perché non anche a flûte? La scelta rara di «scavez-zacollo» al plurale non è un po' troppo chic? Per non dire (e qui a vincere è il registro goliardico che nel libro non manca) dell'in-volontario «calembour» rintana-to in un refuso (la creatività dei refusi, avvisava Kierke-gaard): la cucina di strada «pa-norminta», che si presta - nella Palermo delle milze e delle cog-lie - alla più volgare delle defor-mazioni. Specie se chi leggerà questo libro di «storie gustose» saprà dividerne l'epigrafica ricetta. «Alla fine la semplicità vince sempre».